

APFEL-PFIRSICH-GALETTE

★★★★★ 5 bei 12 Bewertungen



1 h 15 min



Mürbteig



Heißluft



170 Grad



45 min

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl mit den Mandeln in eine Schüssel geben,
dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das
Ei dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens
die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig
etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- 2** Anschließend – am besten gleich auf einem Backpapier –
rund ausrollen (Durchmesser ca. 40 cm), mit Semmelbröseln
bestreuen und die Apfelraspel und Pfirsichstücke darauf
verteilen. Dabei außen einen Rand von ca. 6–8 cm zum
Einklappen frei lassen. Diesen überstehenden Rand nach
innen schlagen und mit Schlagobers bestreichen.
Anschließend mit Mandelsplittern bestreuen.
- 3** Die Galette im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft
ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GALETTE Ø CA. 32 CM

TEIG

- 260 g Weizenmehl 700
- 40 g geriebene Mandeln
- 150 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei

FÜLLE

- 1 EL Semmelbrösel
- 4 Äpfel, geschält und
grob gerieben
- 1 Pfirsich geschält und
würfelig geschnitten

ZUM BESTREICHEN

- Schlagobers
- Mandelsplitter